

## BREVET D'INVENTION

P.V. n° 9.028, Alpes-Maritimes N° 1.602.293

Classification internationale : C 12 h

**Dispositif réducteur de vidange muni d'un filtre de réduction intégré, spécialement conçu pour la filtration et la bonification des vins par filtre végétal.**

M. ALBERT, ORESTE DEL GAMBA résidant en France (Alpes-Maritimes).

Demandé le 16 février 1968, à 16<sup>h</sup> 10<sup>m</sup>, à Nice.

Délivré par arrêté du 2 novembre 1970.

(*Bulletin officiel de la Propriété industrielle*, n° 50 du 11 décembre 1970.)

La présente invention consiste en la conception et la réalisation d'un dispositif permettant l'équipement intégral, à 100 %, de toute cuverie avec des fibres de bois spécialement choisies et conçues pour usage œnologique, particulièrement pour la filtration et la bonification des vins, assurant à ceux-ci un brillant parfait, naturel et définitif, en excluant toute mauvaise odeur et tout mauvais goût.

L'équipement à 100 % d'une cuverie en filtre végétal doit être, selon l'invention, réalisé de la façon suivante :

1<sup>o</sup> Une grille de protection, en bois ou en matière plastique de qualité dite alimentaire, doit être disposée derrière le robinet de soutirage, à l'intérieur de la cuve à aménager;

2<sup>o</sup> Les fibres de bois, préalablement lavées pour faciliter leur mise en place, sont ensuite placées dans le récipient et tassées en un matelas serré jusqu'aux quatre cinquièmes de la hauteur de la cuve. Il est alors placé sur ce matelas de fibres une claire faite de planches assemblées, et étayée de façon à maintenir ledit matelas à un degré de compression permettant d'obtenir les résultats de filtration et de bonification annoncés;

3<sup>o</sup> Le dernier cinquième de la capacité de la cuve est ensuite rempli des mêmes fibres, bien tassées, comme précédemment.

L'installation ainsi terminée, on procède à plusieurs rinçages, afin d'éliminer les dernières impuretés qui pourraient y subsister.

Mais une telle installation, si on en restait là, rendrait impossibles un contrôle et un entretien correct du filtre végétal, ne permettrait pas l'utilisation des moyens de protection du vin pendant les moments de mise en vidange.

Il est donc indispensable de mettre en place un moyen propre à éviter ces risques, tout en conservant l'intérêt considérable que présente une installation à 100 %. Ce moyen est le dispositif indiqué dans le préambule ci-dessus.

Celui-ci se compose d'un cylindre extérieur appelé « cheminée », dans laquelle on fixe un cylindre fermé à sa base et muni au centre d'une cheminée de réduction, qui est munie à sa partie inférieure d'une grille d'arrêt, qui assure la fixité du double filtre. Cette dernière a un diamètre de 140 mm au maximum, cette dimension étant réduite suivant l'importance de la cuve à équiper.

Cette cheminée est équipée d'un filtre de réduction bourré de fibres très fines.

C'est le filtre intègre par où passe le vin avant d'entrer dans la cuve. A la base de ce filtre est placée une crêpine de régulation.

A titre d'extrême précaution on peut prévoir, au sommet de la cheminée extérieure, la fixation d'une bonde aseptique.

Le vin que l'on envoie dans le récipient, ainsi équipé d'un filtre végétal à 100 %, emplit d'abord le cylindre extérieur (cheminée). Il passe ensuite, par débordement, dans la cheminée de réduction munie du double filtre intégré, et pénètre à l'intérieur de la cuve.

Vingt quatre heures après, le vin qui sera soutiré sera filtré, et il aura acquis un brillant parfait et définitif.

Le dessin ci-annexé à titre d'exemple indicatif et non limitatif, est destiné à bien faire comprendre l'invention. Dans ce dessin 1 désigne la cheminée, 2 le filtre de réduction, 3 le double-filtre et 4 la cuve. Celle-ci pourra être utilisée pour des installations fixes (cuves en béton, métalliques ou foudres) existant déjà chez l'utilisateur, et également pour l'équipement à 100 % des cuves mobiles, en acier inoxydable ou en toute autre matière autorisée par la réglementation en vigueur.

Cette dernière application donnera naissance à de véritables cuves filtrantes mobiles ou filtres végétaux mobiles, inexistantes à ce jour.

Avantages de ce dispositif :

1<sup>o</sup> Il permet des équipements à 100 %, et donc d'augmenter considérablement les rendements obte-



nus jusqu'à ce jour avec ce procédé de filtration et bonification des vins;

2° Il réduit dans d'énormes proportions les risques inhérents aux opérations de vidange, en isolant le vin traité;

3° Il permet un contrôle permanent et extrêmement facile de l'état de propreté du filtre placé dans la cuve. En effet, le filtre intégré à la cheminée peut être retiré très facilement, son état permettant d'apprécier celui de toute l'installation intérieure et de prendre en temps opportun les mesures de nettoyage nécessaires.

Aucun des avantages sus-indiqués n'existe à ce jour.

#### RÉSUMÉ

De l'invention de ce dispositif il résulte donc :

Le dispositif lui-même entièrement nouveau, adaptable sur toute cuverie;

La possibilité de porter à 100 % l'équipement de cuves en filtres végétaux, sans inconvénients

ni risques, et d'augmenter ainsi de 65 % environ les rendements antérieurs;

La possibilité de fabriquer des filtres végétaux mobiles de toutes capacités, et de permettre ainsi à un plus grand nombre d'utilisateurs de s'équiper en moyens de filtration;

Le dispositif ci-dessus décrit, de même que les cuves mobiles équipées à 100 % à l'aide de ce dispositif, constituent des produits industriels nouveaux;

Porter à 100 %, grâce audit dispositif, l'équipement d'une cuverie en filtre végétal, constitue une amélioration d'un produit industriel connu.

Le dispositif ci-dessus est susceptible de subir des modifications de détail utiles, tout en restant dans le cadre de la présente invention.

Son champ d'application ne sera pas forcément limité au traitement des vins.

ALBERT, ORESTE DEL GAMBA  
201, boulevard de la Madeleine. 06 - Nice

Nº 1.602.293

M. Del Gamba

Pl. uniqu

Fig.1

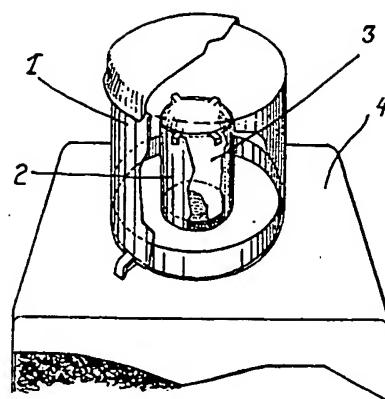


Fig.2

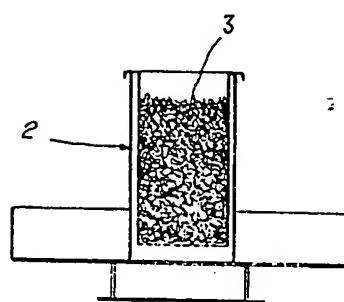


Fig.3

